

Q/PZM 0007S-2025



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0007S-2025

黑青稞挂面

2025-12-04 发布

2025-12-04 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：宋宁宁。

H N

Q B

黑青稞挂面

1 范围

本标准规定了黑青稞挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑青稞粉（ $\geq 70\%$ ）为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉（活性小麦面筋粉）、全麦粉、黑苦荞粉、黑小麦粉、荞麦粉中的一种或几种，经加水、和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食黑青稞挂面。

根据原料不同可分为：70%⁺黑青稞挂面、70%⁺黑青稞黑苦荞黑小麦挂面、70%⁺黑青稞苦荞挂面、70%⁺黑青稞荞麦挂面、70%⁺黑青稞全麦挂面、青稞多谷物挂面、三黑谷物挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉（活性小麦面筋粉）应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 全麦粉应符合 Q/PZM 0006S 的规定，见附录 B。

2.1.4 黑青稞粉、荞麦粉、黑苦荞粉应符合 Q/PZM 0008S 的规定，见附录 A。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	条状	从产品中取 100g，自然光下用肉眼观察性状、色泽，并检查有无杂质，嗅其气味；煮熟后评价其口感是否粘牙、牙碜
色泽	均匀一致	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂质	无肉眼可见的异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分含量，% \leq	13.0	GB 5009.3
酸度，mL/10g \leq	4.0	GB 5009.239
自然断条率，% \leq	5.0	GB/T 40636
熟断条率，% \leq	5.0	
烹调损失率，% \leq	10.0	

总膳食纤维（以干基计），% \geq	8.0	GB 5009.88
β -葡聚糖含量（以干基计），% \geq	3.5	NY/T 2006
铅*（以Pb计），mg/kg \leq	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg \leq	0.4	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg \leq	5.0	GB 5009.22
P _N 真菌毒素 \leq	0.7	LS/T 3304
P _N 污染物 \leq	0.7	LS/T 3304
P _N 农药残留 \leq	0.7	LS/T 3304
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 安全指数(P _N)以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算。		

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定；农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目出厂包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分含量、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

Q/PZM 0008S-2024



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0008S-2024

杂粮粉及其制品

2024-07-09 发布

2024-07-09 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：宋宁宁。

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0008S-2023，备案号：410978S-2023。

H N

Q B

杂粮粉及其制品

1 范围

本标准规定了杂粮粉及其制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、黑麦、黄豆、黑豆、青豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、黑米、玉米、小米、红米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、苡麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，经清理、炒制（非熟制）或不炒制、筛选、碾磨、熟化或不熟化、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉及其制品。

或以荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黑米粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉、玉米粉、黑小麦粉、黑麦粉、大米粉、红米粉、小麦粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、马铃薯粉、芹菜粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种为原料，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装制成的非即食杂粮粉及其制品。

根据原料不同可分为单一型杂粮粉、混合型杂粮粉、复配型杂粮粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.2 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.3 红小豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.4 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.5 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.6 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.7 高粱米应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.8 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.10 黑豆、青豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆应符合 NY/T 285 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.11 薏仁应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.12 裸大麦应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
 - 2.1.13 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
-

- 2.1.14 黑麦、绿麦应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 粳米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 菽麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 青稞应符合 GB/T11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.22 小麦胚（胚片、胚粉）应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.29 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T494 的规定。
- 2.1.31 亚麻籽粉应符合 DBS15/014 的规定。
- 2.1.32 食用马铃薯淀粉应符合 GB/ T8884 的规定。
- 2.1.33 红米应符合 LS/T 3270 的规定。
- 2.1.34 大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.35 大米应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.36 红薯、紫薯应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.37 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。
- 2.1.38 山药、马铃薯、胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.39 西红柿应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.40 西蓝花应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.41 芹菜、菠菜、香菇、甘蓝、西蓝花应符合 NY/T 960 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粉状	从样品中随机取出适量，倒入一洁

色泽	具有产品应有的色泽	净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的异物	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分含量, %	13.5 (除燕麦粉之外的单一型杂粮粉)	GB 5009.3
	10 (燕麦粉)	
	14.5 (其他)	
粗粒度, %	CQ10 号筛全部通过	GB/T 5507
含砂量, %	0.02	GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	0.003	GB/T 5509
铬 (以 Cr 计), mg/kg	1.0	GB 5009.123
铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.18	GB 5009.12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	0.02	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	0.1	GB 5009.15
总砷 (以 As 计), mg/kg	0.5 (以黑米、红米、大米粉为主要原料的产品除外)	GB 5009.11
无机砷 (以 As 计), mg/kg	0.2 (仅适用于以黑米、红米、大米粉为主要原料产品)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素 A, μg/kg	5	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	1000 (仅限以裸大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、藜麦粉、绿麦粉、青裸粉、玉米粉为主要原料的产品)	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮, μg/kg	60 (仅限以裸大麦粉、燕麦粉、荞麦粉、藜麦粉、藜麦粉、绿麦粉、青裸粉、玉米为主要原料的产品)	GB 5009.209
单宁 (以干基计), %	0.3 (仅适用于高粱为主要原料的产品)	GB/T 15686
苯并[a]芘, μg/kg	2.0	GB 5009.27
六六六, mg/kg	0.05	GB/T 5009.19

滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
甲基毒死蜱, mg/kg	≤	5	GB 23200.9
溴氰菊酯, mg/kg	≤	0.5	GB/T 5009.110
磷酸盐* (以 $P0_4^{3-}$ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅限添加相应食品添加剂的产品检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定; 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 净含量及允许短缺量、感官要求、水分含量、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以青稞（黑青稞、白青稞）、荞麦（苦荞麦、甜荞麦）、绿豆、豌豆、黑麦、黄豆、黑豆、青豆、红小豆、芸豆、鹰嘴豆、白扁豆、黑米、玉米、小米、红米、黍米、稷米、高粱米、裸大麦、燕麦、藜麦米、苡麦、绿麦、薏仁中的一种或几种为原料，经清理、炒制（非熟制）或不炒制、筛选、碾磨、熟化或不熟化、添加或不添加小麦粉、全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、玉米粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、魔芋粉、亚麻籽粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装加工而成的非即食杂粮粉及其制品。

或以荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、燕麦粉、大麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉（黑青稞粉、白青稞粉）、薏米粉、稷米粉、黍米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黑米粉、豌豆粉、青豆粉、黄豆粉、玉米粉、黑小麦粉、黑麦粉、大米粉、红米粉、小麦粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、山药粉、马铃薯粉、芹菜粉、菠菜粉、香菇粉、甘蓝粉、胡萝卜粉、西兰花粉中的一种或几种为原料，添加或不添加全麦粉、食用小麦麸皮、小麦胚（胚片、胚粉）、食用玉米淀粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、酵母、谷朊粉、食品添加剂（磷酸二氢钙、焦磷酸二氢二钠中的一种或全部）中的一种或几种，经混合或不混合，包装制成的非即食杂粮粉及其制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 2715《食品安全国家标准 粮食》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司

附录 B:



Q/PZM 0006S-2025



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0006S-2025

全麦粉

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布



前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：宋宁宁

本标准自发布实施日起替代 Q/PZM 0006S-2022，备案号：412836S-2022。

H N

Q B



全麦粉

1 范围

本标准规定了全麦粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以整粒小麦（普通小麦或黑小麦）为原料，经清理、研磨、筛理、包装而成，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。

根据原料不同可分为：全麦粉、黑全麦粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦应符合 GB/T 13551 和 GB 2715 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有本品固有的色泽，色泽基本一致	从样品中随机取出适量，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
组织形态	呈均匀粉末状，无霉变和结块	
气味、口味	无酸味、霉味及其它异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		全麦粉	黑全麦粉	
水分, %	≤	13.5		GB 5009.3
灰分(以干基计), %	≤	2.2		GB 5009.4
总膳食纤维含量(以干基计), %	≥	9.0		GB 5009.88
烷基间苯二酚含量(以干基计), μg/kg	≥	200		LS/T 3244
脂肪酸值(以干基 KOH 计), mg/100g	≤	116		GB/T 5510
含砂量, %	≤	0.02		GB/T 5508
磁性金属物, g/kg	≤	0.003		GB/T 5509



铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.02	GB 5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铬 (以 Cr 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
苯并(a)花, μg/kg	≤	2.0	GB 5009.27
赭曲霉毒素 A, μg/kg	≤	5.0	GB 5009.96
玉米赤霉烯酮, μg/kg	≤	50	GB 5009.209
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
脱氧雪腐镰刀菌烯醇, μg/kg	≤	1000	GB 5009.111
六六六, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.05	GB/T 5009.19

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定; 污染物限量应符合GB 2762的规定; 农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 净含量及允许短缺量、感官要求、水分、灰分、脂肪酸值、含砂量、磁性金属物。型式检验按国家相关规定执行。



编制说明

本标准适用于以整粒小麦（普通小麦或黑小麦）为原料，经清理、研磨、筛理、包装而成，且小麦胚乳、胚芽与麸皮的相对比例与天然完整颖果基本一致的全麦粉。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

中粮面业（濮阳）有限公司

编制说明

本标准适用于以黑青稞粉（ $\geq 70\%$ ）为主要原料，添加小麦粉、谷朊粉（活性小麦面筋粉）、全麦粉、黑苦荞粉、黑小麦粉、荞麦粉中的一种或几种，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食黑青稞挂面。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中“铅”指标严于食品安全国家标准 GB 2762 规定。

中粮面业（濮阳）有限公司